INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

⚠ PERIGO — **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

⚠ AVISO — **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo eléctrico deve ser realizada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo elétrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada elétrica.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Evite tocar na placa de fogão com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-la descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. Mantenha as crianças pequenas afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (apenas fornos com função de limpeza pirolítica).
- Use apenas a ponta de prova de temperatura recomendada para este forno.
- Não use produtos de limpeza muito abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno uma vez que estes podem riscar a superfície, o que pode fazer estilhaçar o vidro.
- Assegure que este aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Eliminação de eletrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha corretamente. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique se a tensão elétrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo elétrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efetuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200 °C durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Não despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

Sugestões para a poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado eletricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **IMPORTANTE:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

O programador eletrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exato do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correta).

LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respetiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200 °C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica (se disponível).

⚠ AVISO

- **Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**
- **Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**

Esta função queima os restos de sujidade, a uma temperatura de cerca de 500 °C, efectuando depósitos facilmente removíveis com uma esponja húmida, quando o forno estiver frio. Não é necessário activar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- No caso em que o forno esteja instalado debaixo de um plano de cozedura, verifique se durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligadas.
- Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
  O aparelho possui 2 funções de limpeza pirolítica:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Accione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2-3 vezes consecutivas).
2. Ciclo padrão (PYRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.

- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o forno da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (Fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

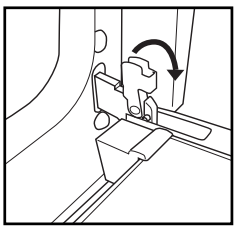


Fig. 1

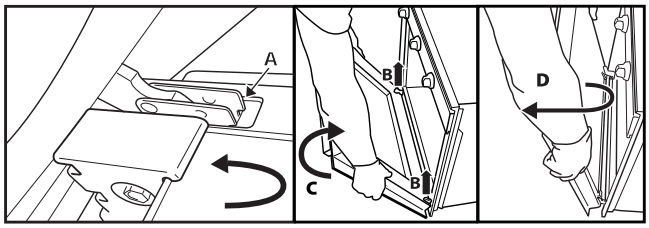


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

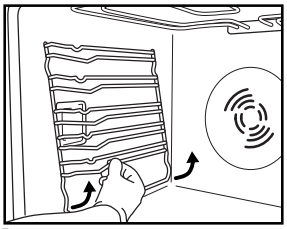


Fig. 3

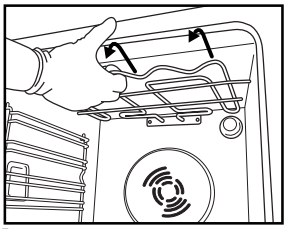


Fig. 4

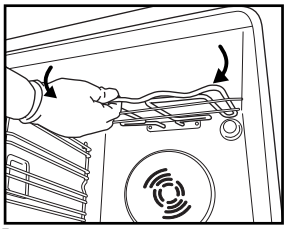


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

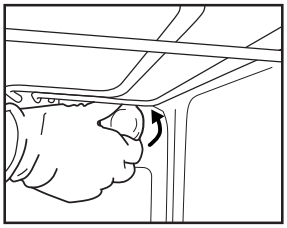


Fig. 6

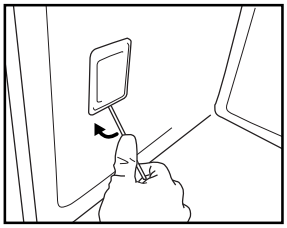


Fig. 7

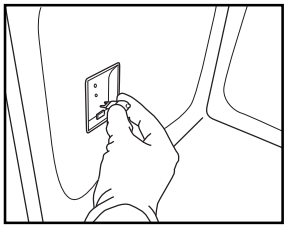


Fig. 8

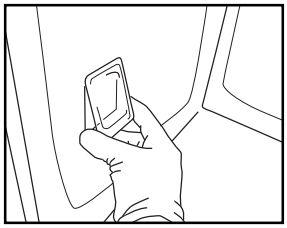


Fig. 9

NOTA:

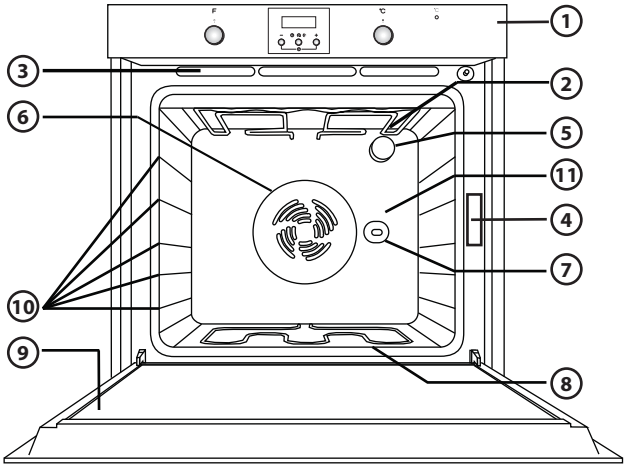
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- A lâmpada utilizada no aparelho é específica para electrodomésticos e não é adequada para iluminação e ambientes domésticos (Regulamento (CE) 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

Preste atenção:

- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

(para saber quais os acessórios fornecidos com o forno, consulte a ficha técnica)

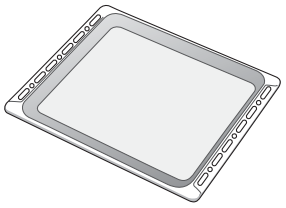


Fig. 1

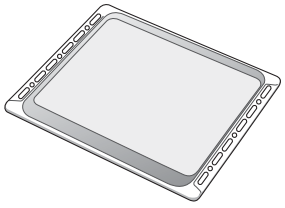


Fig. 2

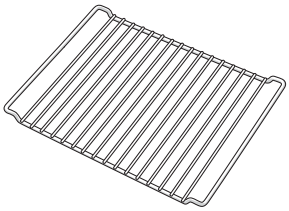


Fig. 3

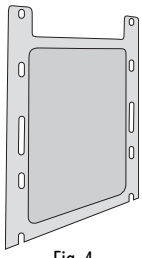


Fig. 4

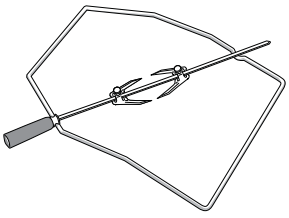


Fig. 5

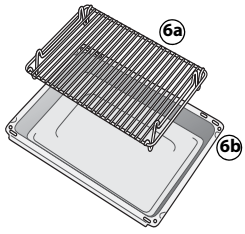


Fig. 6

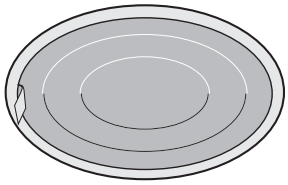


Fig. 7

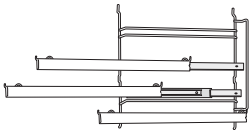


Fig. 8

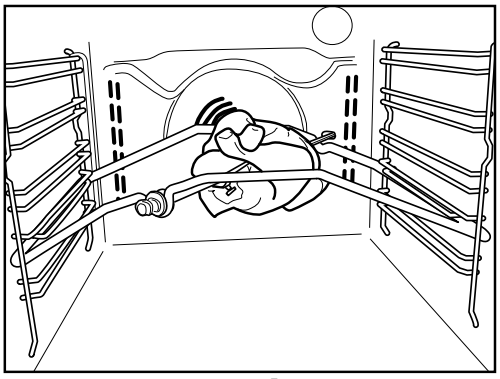


Fig. 9

Tabuleiro coletor (Fig. 1)

Para recolher gordura e pedaços de alimentos, quando posicionado por baixo da grelha metálica, ou para ser utilizado como recipiente para cozinhar carne, frango e peixe, etc., com ou sem legumes. Para evitar pingos de gordura e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro coletor (pingadeira).

Tabuleiro (Fig. 2)

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

Grelha metálica (Fig. 3)

Para grelhar alimentos ou para ser utilizada como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes para cozinhar. Pode ser colocada em qualquer nível disponível. A grelha metálica pode ser inserida com a curvatura virada para cima ou para baixo.

Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA).

Espeto (Fig. 5)

Utilize o espeto tal como indicado na seção Fig. 9. Consulte igualmente a seção "Utilização recomendada e sugestões" para obter mais conselhos de utilização.

Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)

O conjunto é constituído por uma grelha metálica (6a) e por um recipiente esmaltado (6b). Este conjunto deve ser colocado na grelha metálica (3) e utilizado com a função Grelhador.

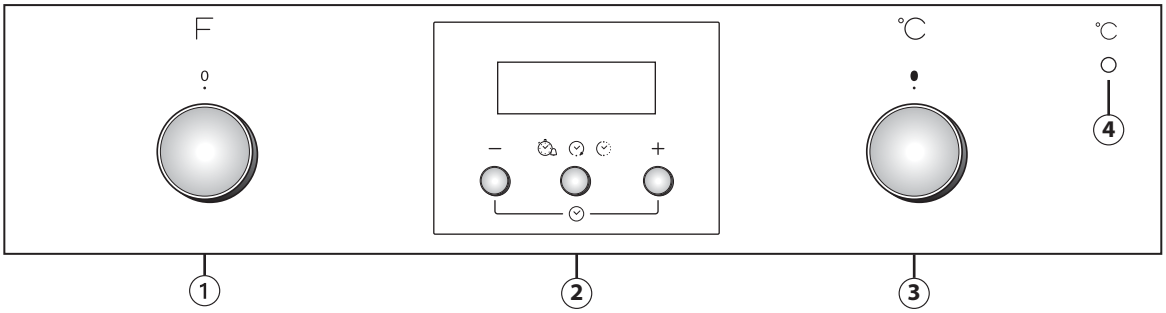
Filtro de gorduras (Fig. 7)

Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá lavar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

Prateleiras deslizantes (Fig. 8)

Permitem puxar até meio as grelhas metálicas e os tabuleiros coletores durante a cozedura. Adequadas para todos os acessórios, podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



Os botões são retráteis. Carregue no meio de cada botão para que este fique saliente.
O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

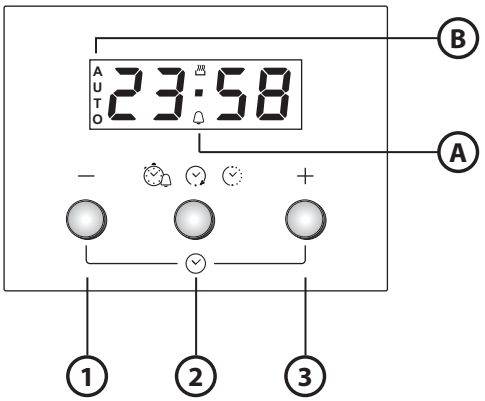
1. Manípulo de seleção de funções
2. Programador eletrónico
3. Manípulo do termóstato
4. LED vermelho do termóstato.

COMO UTILIZAR O FORNO

- Rode o manípulo de seleção até à função desejada.
  A luz do forno acende-se.
- Rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio, até à temperatura desejada.
  A luz led do termóstato acende-se, desligando-se quando o forno atingir a temperatura selecionada.

Quando acabar de cozinhar, rode os manípulos para a posição "**0**".

USAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO



1. Botão **-** : para diminuir o valor apresentado no visor
2. Botão : para selecionar as várias opções:
   a. Temporizador
   b. Tempo de cozedura
   c. Definir hora de fim da cozedura
3. Botão **+** : para aumentar o valor apresentado no visor

A. O símbolo indica que a função do temporizador está a funcionar

B. O símbolo **AUTO** confirma que foi feita a programação

Utilizar o forno pela primeira vez

Acertar a hora e o som do sinal acústico.
Quando liga o forno à corrente elétrica, **AUTO** e 0.00 piscam no visor. Para acertar a hora, prima os botões - e + em simultâneo: o ponto no centro pisca. Acerte a hora usando os botões **+** e **-**. Após ter selecionado o valor desejado, prima o botão do meio. No visor é apresentado "ton 1". Para selecionar o tom desejado, prima o botão –. Após ter selecionado o tom desejado, prima o botão do meio. Para alterar a hora, siga as instruções descritas acima.

Acertar o temporizador

Para acertar o temporizador, prima durante algum tempo o botão do meio: é apresentado 0.00 no visor e o símbolo da campainha pisca. Acerte o temporizador usando o botão **+** (o valor máximo programável é de 23 horas e 59 minutos). A contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo do sino permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo. Para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, prima de novo o botão do meio.

Programar o tempo de cozedura

Após selecionar o modo de cozedura e a temperatura usando os manípulos, prima o botão do meio: é apresentado 0.00 no visor e o símbolo da campainha pisca. Prima de novo o botão do meio: é apresentado em sequência no visor dur e 0.00 e **AUTO** pisca. Acerte o tempo de cozedura usando os botões **+** e **-** (o valor máximo programável é de 10 horas). Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e **AUTO** permanece aceso, confirmando a programação. Para ver o tempo restante de cozedura e alterá-lo se necessário, prima o botão do meio durante 2 segundos e prima-o de novo uma segunda vez. No final do tempo programado, o símbolo desliga-se, o alarme emite um som e **AUTO** pisca no visor. Prima qualquer botão para desativar o alarme. Coloque em zero o manípulo das funções e da temperatura e prima o botão do meio durante dois segundos para terminar a cozedura.

Atrasar a hora final da cozedura

Após selecionar o tempo de cozedura, prima o botão do meio: no visor é apresentado End, a hora final da cozedura e **AUTO** a piscar em sequência. Prima o botão + até aparecer a hora final de cozedura desejada (a cozedura pode ser atrasada até um máximo de 23 horas e 59 minutos). Após alguns segundos é apresentada a hora no visor, o símbolo desliga-se e **AUTO** permanece aceso, confirmando a programação. Para ver a hora final da cozedura e alterá-la se necessário, prima o botão do meio uma vez e de novo duas vezes. No final da contagem decrescente, o símbolo acende-se e o forno arranca com o modo de cozedura selecionado.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
0	**DESLIGAR**	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para acender e apagar a lâmpada no interior do forno.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento usando apenas uma calha. Utilize o 2° nível. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, o forno está pronto a receber os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) numa única calha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 2° nível para cozinhar numa única calha, e o 2° e 4° para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor (pingadeira) para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a na 3ª calha, adicionando cerca de meio litro de água. Aquecer previamente o forno durante 3 - 5 minutos. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor (pingadeira) para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	DESCONGELAMENTO	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	BASE + ASSADOS COM CONVECÇÃO	Para cozinhar num só nível, por exemplo, fruta, bolos, legumes, piza, aves.
	TURBOVENTILADO	Para cozinhar no máximo em duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Sugere-se a utilização do 2º nível e cozinhar numa única calha. Para cozinhar em dois níveis, utilize o 1º e 3º nível, aquecendo previamente o forno.
	AQUECIMENTO INTERIOR	Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Sugere-se que o alimento seja colocado no 1º/2º nível de cozedura. Esta função também pode ser usada para cozeduras lentas, como estufados de legumes e carnes. Neste caso utilize o 2º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Bolos com levedura		Sim	2	150-175	35-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-170	30-90	Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	2	150-190	30-85	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-190	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		Sim	2	160-175	20-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	150-175	20-45	Nível 3: grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro
Massa cozida para pães		Sim	2	175-200	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	170-190	35-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro
Merengues		Sim	2	100	110-150	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	100	130-150	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: pingadeira/tabuleiro
Pão / Pizza / Focaccia		Sim	2	190-250	12-50	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	190-250	25-50	Nível 1: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 3: pingadeira/tabuleiro
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Nível 1: tabuleiro coletor / tabuleiro ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	175-200	40-50	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175-190	55-65	Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	2	175-200	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		Sim	1-3	175-200	25-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
Lasanha/Massa no forno/Cannellones/Flan		Sim	2	200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	2	200	80-110	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	2	200	50-100	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 kg		Sim	1/2	200	80-130	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	175-200	40-60	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		Sim	4	200	2-5	grelha
Filetes/postas de peixe		Sim	4	200	20-30	Nível 4: grelha (vire a meio da cozedura) Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgueres		Sim	4	200	30-40	Nível 4: grelha (vire a meio da cozedura) Nível 3: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nível 2: grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Nível 2: espeto Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	2	200	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Perna de borrego/pernis		-	2	200	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	200	45-55	Tabuleiro coletor / tabuleiro (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Gratinado de legumes		-	2	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-3	175	30-50	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha

Os tempos indicados na tabela são para cozedura com o modo de início diferido (se disponível). Os tempos de cozedura podem ser superiores dependendo do alimento.
Preste atenção: os símbolos da função de cozedura podem ser ligeiramente diferentes do desenho.
Preste atenção: as temperaturas e os tempos de cozedura são indicativamente válidos para 4 porções.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas. Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de água, faça um pré-aquecimento do forno.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente), poderá cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efetuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente). Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da caçarola, e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha metálica, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar o tabuleiro coletor com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respetivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar o tabuleiro coletor com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função de levedura (presente apenas em modelos específicos)

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.